

# Girona, plat fort de la cuina

**ÈXIT** El Fòrum Gastronòmic arrenca a Girona amb una gran aflluència de públic i homenatjant Pere Bahí **PREMI** Diego Alías, del restaurant Ca l'Amador, és el Cuiner de l'Any 2015

Dani Vilà / Nuri Forn  
GIRONA

Estol d'estrelles gastronòmiques i gran aflluència de públic. Així va arrencar ahir la cinquena edició del Fòrum Gastronòmic Girona, que s'allargarà fins demà i que ja va permetre veure alguns dels millors cuiners del món en acció, ja fos en algun dels tallers programats o participant en debats i xerrades. Els més de 15.000 metres quadrats que ocupa el fòrum i els 160 expositors presents en aquesta autèntica capital de la gastronomia van permetre que des de primera hora hi hagués "un ambientàs", com reconeixia Pep Palau, un dels codirectors del fòrum juntament amb Incatis i Von Arend Associats.

En aquesta línia, Palau va subratllar la gran qualitat dels estands dels expositors. "Això demostra que el fòrum juga en la divisió d'honor. Les empreses també hi volen jugar i per això aposten per aquest esdeveniment." La força de la gastronomia gironina és bàsica per a l'èxit del

## Les xifres

# 62

ponents passaran fins demà pel Fòrum Gastronòmic en les 82 sessions previstes, amb conferències i tallers.

# 500

marques són presents aquests dies a Girona, des d'alimentació fins a tot tipus de material del món culinari.

fessional que hi ha a les comarques gironines en aquest àmbit no existeix enlloc de l'Estat espanyol. El Cellar de Can Roca és la nostra catedral i volem que el Fòrum Gastronòmic en formi part."

L'aposta per la qualitat i pels productes de proximitat, anomenats de quilòmetre zero, va ser un dels *mantres* més repetits pels ponents en tallers i conferències. En aquesta edició, l'arròs és un dels productes estrella, amb un espai propi on podreu

xí, els guardonats amb estrelles Michelin Fina Puigdevall i Pere Planagumà, de Les Cols d'Olot i el Mas Torrent, i Quim Casellas, del Casamar de Llafranc, van fer arrossos per explicar-ne alguns secrets, mentre que Marc Gascons, d'Els Tinars de Llagostera, i Albert Sastreger, del Bo.Tic de Corçà, van explicar les propietats dels ous de l'Empordà.

El moment més emotiu d'aquesta primera jornada va arribar abans del mestratge de Joan Roca, amb un homenatge a Pere Bahí, cuiner de La Xicra de Palafrugell, que va morir a principis de mes. I un altre moment culminant va ser l'elecció del cuiner Diego Alías, del restaurant Ca l'Amador de la Josa del Cardí (Alt Urgell), com a Cuiner de l'Any 2015. Els cinc aspirants van fer un plat en directe com a demostració i l'escollit va optar per un clàssic del seu restaurant: les sardines marinades amb mel i mató. Els altres quatre aspirants eren Vicens Fajardo, de La Plaça de Madremanya; Victor Gómez, del Vidra



Diego Alías va ser escollit ahir Cuiner de l'Any 2015 en el marc del Fòrum Gastronòmic ■ GLÒRIA SÀNCHEZ / ICONNA

## Xerrades

### Revolució i gastronomia a l'Auditori

Carlo Petrini, sociòleg fundador del moviment *slow food*, va fer ahir a l'Auditori un al·legat "al canvi de paradigma". Petrini va dir que quan es parla de gastronomia es fa amb una dimensió mediàtica, pensant sobretot en la cuina d'un petit percentatge de la població. L'impacte medià-

ral, als quals es paguen preus irrisoris. Això és conseqüència, al seu parer, d'aplicar l'agricultura industrial, que ha fet que els aliments perdin valor i que només se'n vegi el preu. Va defensar un canvi cap a un model de gastronomia "holística", que tingui en compte el vessant "espiritual" i social del que portem a taula, i va assegurar que la gastronomia amb un altre enfocament pot ser un instrument important de canvi polític. També va denunciar

## Aficionats

### Un concurs d'arrossos entre amateurs obre el Fòrum Gastronòmic

L'arròs és el producte estrella d'aquesta nova edició del Fòrum Gastronòmic de Girona i es va fer palès des del primer moment, ja que un concurs d'arrossos elaborats per aficionats va ser de les primeres activitats que els visitants van poder seguir i flairar. En Martí, en Lluc, l'Eduard, en Marçal i en Robert van posar a prova la seva destresa més enllà de la pròpia cuina per sotmetre's a un exigent i experimentat jurat. Sense cap mena de dubte, en Lluc, de només deu anys, de Gualba i participant de Masterchef, va acaparar molt l'atenció per la seva desimboltura i la seva passió per la cuina. Malgrat això, el jurat va acabar escollint el barceloní



Un moment del concurs d'arrossos d'ahir al matí ■ G. SÀNCHEZ / ICONNA

Eduard Sanjosé "per la seva arriscada aposta", com va valorar el jurat, amb un arròs amb caramels i taronja. L'Espai Arròs permetrà que, durant aquests tres dies, fins a quinze restaurants de renom elaborin les seves receptes i que els visitants les puguin degustar a canvi dels tiquets que pertoqueu. Ahir va ser el torn de Les Cols, de Fina Puigdemont; de la Bodega Monumental, de Manuel Tenllado, i dels restaurants de Mirko Carturan i d'Alberto Guzmán, que, si hem de jutjar per les cues, van satisfer les expectatives dels més exigents. En els pròxims dies, hi haurà Les Magnòlies, Ca l'Arpa, Miramar i el Molí de l'Escala, entre d'altres.

## Tallers

### Un brioi planxat, sake i un tast amb olor de cafè

Les tres jornades del Fòrum Gastronòmic estan plenes de tallers de tot tipus. Al tradicional espai del Fòrum Dolç, el mestre Raúl Bernal va mostrar com feia una gofra amb emulsió de pera i nata espumosa, així com una xocolata *irish coffee* i un brioi planxat. Mentrestant, també es podia fer un passeig amb Josep Pla per descobrir alguns dels vins empordanesos i fer-ne un tast. El Japó —no tan nostrat, però cada cop més de moda— també va protagonitzar un dels tallers, dedicat al sake i als ganimets japonesos, a càrrec de Tokyo-Ya. A la tarda, Pere Cornellà, de Cafès Cornellà, va fer un tast olfatiu de cafè per explicar la complexitat que té fer arribar aquesta aroma a la taula i quins són els millors sistemes de torrefacció.

## Agenda

### Avui: Jubany, Cruz, Jordi Roca i Ricard Camarena

Les estrelles de la cuina continuaran passant aquests dies per Girona. Avui al matí serà el torn de Jordi Cruz, del restaurant Àbac, amb dues estrelles Michelin, però els més llaminers podran optar per un taller de gelats aplicats a la cuina, amb Fernando Sáenz i Ricard Camarena. El colofó del Fòrum Dolç el posarà a la tarda Jordi Roca amb les seves propostes d'aquest any per a El Cellar de Can Roca. L'arròs continuarà present avui amb un altre dels xefs més reconeguts, i també amb estrella Michelin: Nandu Jubany, de Can Jubany. Christophe Comes, de La Galinette de Perpinyà; Rafa Delgado, de Chocovic, i Kiko Moya, de L'Escalaleta d'Alacant, seran altres protagonistes de la jornada d'ahir al fòrum.